



Menge 750 ml



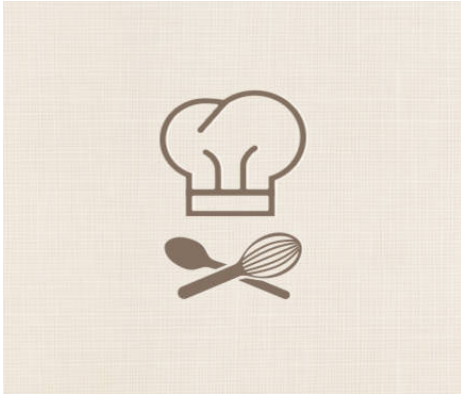
Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## JOSTABEEREN-LIKÖR MIT GEWÜRZEN

Einfach köstlich! Dieser Aufgesetzte wird im Sommer aufgesetzt, schmeckt dank seiner feiner Gewürze aber besonders gut im Herbst und Winter.



### Zubereitung

1. Jostabeeren waschen, gut abtropfen lassen und Stiele entfernen.
2. In eine weithalsiges, verschließbares Gefäß füllen, Diamant Krusten Kandis und Gewürze dazugeben und mit Himbeergeist übergießen.
3. Gefäß verschließen und den Likör mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Sieb filtern, in eine Flasche oder Karaffe füllen und verschließen. Nochmals etwa 2 Wochen reifen lassen.

### Zutaten

400 g	Jostabeeren
200 g	Diamant Krusten Kandis
1	Zimtstange
2	Sternanise
2	Nelken
600 ml	Himbeergeist (40 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.